DOMAINE DE LA MORDORÉE

Appellation : Vin de France
Cuvée : la Remise
Millésime : 2018

Couleur : rosé
Surface : 3 Ha.
Rendement : 50 Hl/Ha.
Age des vignes : 20 ans

CÉPAGES :

Grenache 40 %
Marselan 30%
Merlot 30%

Terroir : sablonneux avec un peu d'argile.

Vinification : égrappage total, pressurage direct.

Vendanges à la main / Mis en bouteille au Domaine

Dégustation :

Robe : rosé léger

Arômes : fruits rouges et agrumes

En bouche : frais et fruité

Accords : charcuterie, pizzas, grillades

Température de service : 10°C
Potentiel de garde : 1 à 3 ans.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE